



„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacje niezapieczone wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska 1. 12.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU  
i  
DROŻDŻY PRASOWANYCH  
LUDWIKA HORODYSKIEGO  
W KOLEDZIANACH

poleca znakomite drożdże dla użytku domowego, cukierń i piekarni  
po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach:  
we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie świeży wyrób.

Specjalne drożdże dla gorzelni



# Przegląd mączny.

Kursa pszenicy ustawicznie we wszystkich krajach idą w górę. Wskutek tego objawia się też podrożenie mąki, a to o 1 koronę. Handlarze mąką przepowiadają, iż wobec niestałej pogody, wobec rychłej zimy tegorocznej, cena produktów będzie niebywałą, szczególnie w listopadzie i grudniu. Wskazaniem by zatem było, by piekarze już teraz zaopatrywali się w mąkę na zimę, dopóki jest tańsza, gdyż nikt przewidzieć nie może, co nastąpi. Są wprawdzie tacy naiwni, którzy twierdzą, że ceny zboża i mąki muszą upaść, ale wobec nieurodzaju, a częścią wobec ważnych wypadków politycznych w ostatnich czasach wcale się to nie zapowiada.

Na rynkach światowych okazał się wielki brak mąki przedniej. Mąkę średniej jakości wywieziono w ostatnim tygodniu olbrzymią ilość do górnych Węgier, Bośni i Dalmacyi. Fakt, iż te skądinąd urodzajne kraje w tym roku muszą sprowadzać mąkę z zagranicy, wcale nie wróży spadku cen.

Zapowiada się też znaczne zredukowanie mlewa z tego powodu, iż galicyjskie zboże w tym roku zupełnie chybiło, — a cena zagranicznych zbóż są strasznie wygórowane. Notowano pszenicę na październik K. 12, na kwiecień K. 12·20 za 50 klgr. Pszenicę, z której można uzyskać 78 klgr. mąki, notowano w Budapeszcie K. 12·20 za 50 kl. Syndykat Towarzystw Rolniczych w Krakowie przesyła nam następujący komunikat:

Notowania zagraniczne są wysokie, i zdawałoby się, że *hausa* na rynkach monarchii powinna wziąć górę. Spodziewaćby się tego można tem więcej, że zaofiarowanie gotowego zboża na Węgrzech jest małe, a stan dróg wodnych, z powodu posuchy, niekorzystny dla transportu. Jeżeli mimo to ceny Pesztu i Wiednia raczej przeciwną wskazują w ostatnich dniach tendencję, to z powodu tego należy szukać w ogólnych skargach młynarzy na stały odyt mąki, jak również w tem, że pogłoski wojenne wcale nie znajdują w sferach kupieckich posłuchu i żadnego znaczenia nie wywierają. Nasz targ dzisiejszy odbył się w usposobieniu spokojnem, a wobec małego zaofiarowania, chęć kupna była dobra, ceny zaś utrzymały się z łatwością.

Sprzedawano: Pszenicę białą 10·25 do 10·65 K., czerwoną 10·25 do 11·50 K., uszkodzoną 8·75 do 9·75 K., żyto od 9·25 do 10 K., otręby pszenne 5·60 — 5·90 K., otręby żytnie 5·50 — 5·80 K. wszystko za 50 klgr.

W Budapeszcie sprzedawano: Pszenica na październik 11·91 — 11·92, na kwiecień 12·06 —

12·07 K., żyto na październik 9·71—9·72, na kwiecień 10·06— 10·07. Wszystko za 50 klgr.

Budapeszteńskie młyny notują następujące ceny mąki, za 50 klgr.

Mąka pszeniczna:

Nr. 0 od K. 17 90 do 18 40. Nr. 1 od K. 17 50 do 18 00. Nr. 2 od K. 17·10 do 17 60 Nr. 3 od K. 16·70 do 17·30 Nr. 4 od K. 16 40 do 17·10 Nr. 5 od K. 16·10 do 16·90 Nr. 6 od K. 15 70 do 16·30 Nr. 7 od K. 14·20 do 15·30 Nr. 7 1/2 od K. 13·50 do 14·00 Nr. 7 3/4 od K. 10·80 do 12 50 Nr. 8 od K. 8 do 8 20.

Mąka żytnia:

Nr. 0—15 70 Nr. 1/2—15·20 Nr. 1—14 76 Nr. 1 1/3 —13 20 Nr. 2—11·60 Nr. 3—9 50.

Tendencja ustawicznie silna, ceny jeszcze pójdą w górę. Zapotrzebowanie znaczne, chęć kupna ożywiona.

## Wyższe ceny, czy mniejsza waga?

Amerykańska „Bakers-Review“ („Przegląd piekarski“) zamieszcza pod powyższym tytułem szereg uwag. Ponieważ uwagi te odpowiadają w zupełności stosunkom galicyjskim, przeto wartoby zapoznać się z tem, co pisze wspomniany wyżej organ amerykańskich majstrów piekarskich.

Stosunki w Ameryce niemal takie same jak u nas. Mąka w ostatnich latach podskoczyła tam niemal o 6 koron na 100 kilogramów, płaca robotnicza podwyższona znacznie; taksamo ceny węgla, masła, maku, drożdży, środków pomocniczych itp. znacznie podrożały. Wszystkie artykuły potrzebne dla piekarza w codziennem życiu tak samo zdrożały. We wszystkich pismach amerykańskich dają się słyszeć skargi tamtejszych piekarzy na mały i lichy zarobek. W ostatnich czasach nawet piekarze amerykańscy ogłosili w pismach europejskich odezwę, aby nasi piekarze nie jechali tam, gdyż zapanowały tam niemożliwe stosunki. Pomimo olbrzymich wkładów jest wielu piekarzy, którzy na swoje utrzymanie nie mogą zarobić.

Wobec tego wszyscy piekarze we większych miastach złączyli się w stowarzyszenia, aby uratować egzystencję pojedynczych majstrów. Jako zasadę postawiono, że piekarz jest jeszcze za mało wyszkolonym pod względem kupiectwa, i bez łączenia się w większe towarzystwa nie mógłby się utrzymać a przynajmniej nie uzyskałby odpowiedniego cennika. Ci piekarze, którzy mają jeszcze zmysł handlowy, sami obstać nie mogą, gdyż są zawsze otoczeni innymi piekarzami, którzy źle rachują swoje przychody i rozchody, a spostrzegają się dopiero wówczas, gdy już w kasie braknie pieniędzy na zapłacenie mąki, a więc wtedy, gdy już ich egzystencja jest zagrożoną. — I wtedy właśnie przychodzą do tego przekonania, że czyniąc konkurencję innym piekarzom przez tańsze sprzedawanie towaru, sami na tem najgorzej wyszli. Potem się dopiero podnosi krzyk, wielu by chciało złe naprawić, ale często bywa już za późno.



Te same stosunki, co u nas. Autor artykułu cytowanego jest zdania, że pod żadnymi warunkami nie można wyrabiać mniejszego chleba, przeciwnie, powinno się w danym razie podnieść cenę. Jeżeliby się przy obecnej drożyznie odpowiednio chleb zmniejszyło, to trzeba by go o jakie 25% zmniejszyć, aby wyjść na swoje. Musimy dojść do tego, aby cena chleba mogła być zmienianą odpowiednio do ceny materiału surowego, jak każdy inny towar.

Żaden kupiec nie powstydzi się podnieść ceny cukru jeżeli on go drożej z fabryki kupi. Szewc podniesie cenę obóvia, jeżeli skóra podrożeje. Rzeźnik tak samo podniesie cenę mięsa, jeżeli bydło drogie. Słowem bierzmy jakikolwiek artykuł handlowy, cena jego pójdzie w górę, jeśli surowy materiał, z którego dany artykuł pochodzi, podrożeje. Dlategoż zatem piekarz nie ma podnosić ceny pieczywa, skoro rolnicy i handlarze zbożem podnoszą ceny zboża a składy mąki czynią to samo? Jedyną przeszkodą w tem jest to, że wielu piekarzy nie umie liczyć. Gdyby piekarze mieli także kupiecki zmysł, to by z pewnością spróbowali uczynić tak, jak wyżej powiedziano — i wliczyliby chleb do artykułów takich samych, jak tych, których cena dowolnie się podnosi lub zniża.

Nie możemy zaprzeczyć, że w wywodach amerykańskiego piekarza leży wielka prawda, i polscy piekarze powinni się również do tego zastosować.

U nas jednak pod tym względem panują inne prądy i nie wszędzie zdanie amerykańskiego piekarza dałoby się zastosować. Chcąc jednak poznać ducha wśród naszych piekarzy, zapytujemy się, jak zapatrują się na wywody powyższe? Odpowiedzi zamieścimy w numerze.

## MAŁY FEILETON.

### JAK RÓŻNE NARODY CHLEB PIEKĄ.

Jak smacznym jest nasz pszeniczny chlebuś, albo nasza bułeczka. Nie do uwierzenia jednak, jaki chleb spożywają mieszkańcy ziemi w różnych krajach na świecie. Zaczniemy od naszego kraju. Wiadomo, że u nas Bojki i Huculi pieką przeważnie placki owsiane, z mąki mielonej na żarnach. Gdy te placki szczerstwieją, maczają je w wodzie. Rusini spożywają chleb żytni razowy, dalej kukurudziany, jęczmienny z domieszką tartych ziemniaków. Tylko na większe uroczystości kościelne lub rodzinne wypiekają chleby z pyłowanej mąki pszenicznej. Pieką też chleb z tartych jabłek, a nawet ze suszonych, a następnie zmielonych żołądź. Bób i fasola odgrywa również ważną rolę w pieczeniu. Tak zwane chleby morawskie pieczone są z żytniej mąki z domieszką bobowej. W czasie głodu pieczono w Galicyi chleb z otręb, a nawet ze sieczki.

W okolicach Prądnika koło Krakowa znane są chleby mazurskie, wielkich rozmiarów. Jak mieszkańcy tamtejsi celują w wypiekanie chleba świadczy fakt, iż na wystawie we Lwowie w roku 1894 znajdował się bochenek chleba nadesłany

z Prądnika, a wypieczony z całego korca mąki. Znanie są też w Galicyi, szczególnie we Lwowie, chleby kulikowski i żółkiewski. Pierwszy znany jest pod nazwą żydowskiego, gdyż przeważnie żydzi go wypiekają i żydzi go spożywają. Drugi odznacza się tem, iż piecze się go z razowej mąki pszenicznej z silną domieszką tłuczonego kminku.

Bułki w Galicyi spożywane są różnej nazwy i różnego typu. Prawdziwe polskie bułki mają kształt podłużny, są wypiekane z mąki pszenicznej przedniego gatunku. Dalej idą wiedeńskie, czyli tak zwane Kajzerki, bułki warszawskie, parówki itp. Podobnie rogalki lub rożki mają różny kształt i nazwę. Wszystkie te gatunki są wypiekane z najpiękniejszej mąki pszenicznej, z dodaniem masła, mleka, cukru i innych przypraw.

Powszechnie też po miastach galicyjskich spożywanym bywa tak zwany chleb Grahama. — Pierwszy zaczął go piec amerykański lekarz i piekarz zarazem, dr. Graham, i od niego chleb ten ma nazwę. Ostatnie jednak badania zakładu wiedeńskiego wykazują, iż chleb ten nie posiada tych własności zdrowotnych i substancji proteiновых, ile mu przypisywano.

Zamieszkali w Galicyi Niemcy pieką przeważnie wielkie, kilkukilogramowe bochenki z własnej mąki żytniej. Zaczyniają pyłowaną, a mieszą razową. Chleb ten może dłuższy czas wytrwać.

W wielu okolicach na Mazowszu galicyjskiem wypiekają pulchne placki z mąki pszenicznej, a we środku dają silną zaprawę szafranu. U Rusinów w jesieni świąteczną potrawą są duże placki z żarowej mąki żytniej lub pszenicznej, wewnątrz z kapustą i ziemniakami, wypiekane. Nie wspominały tu o pieczywie luksusowem, względnie świątecznem, gdyż jest ono właściwością wszystkich ludów w Austrii zamieszkających, zresztą nie należy ono do „chleba powszedniego“. (Dok. nast.)

### DROBIAZGI I POUCZENIA.

II. Kongres stanu średniego, jaki w pierwszych dniach zeszłego miesiąca obradował we Wiedniu, miał doniosłe znaczenie dla całego stanu rękodzielniczego. Wprawdzie specjalnie dla nas piekarzy nie powzięto żadnych uchwał, ale w ogólności uchwały kongresu są decydujące.

Kongresy stanu średniego biorą swój początek w Brukseli, gdzie zorganizowane już rękodzielnictwo belgijskie postanowiło stworzyć międzynarodowy związek, którego zadaniem jest zwoływanie co kilka lat kongresy w większych miastach Europy, na których omawiane mają być kwestye, dotyczące ruchu rękodzielniczego w Europie i rozpatrywanie potrzeb stanu średniego. — Tegoroczny kongres odbył się we Wiedniu ze względu na to, iż inicjatorem jego było nowo utworzone ministerstwo pracy. Wszystkie narodowości europejskie wysłały swoich delegatów, którzy podzielili się na sekcye. Przez 4. dni trwały obrady, a wynik ich ogłoszonym zostanie później, gdyż prace w poszczególnych komisjach nie zostały na czas wykończone.



Z ważniejszych spraw, mających zasadnicze znaczenie dla naszego rękodziela, poruszono sprawy: zawodowe wykształcenie średnich producentów i wyposażenie ich w tego rodzaju środki pomocnicze, które wzmogłyby ich zdolność konkurencyjną; ochrona lokalnego przemysłu domowego; organizacja działalności stowarzyszeń gospodarczych handlowych, ze szczególnem uwzględnieniem dostaw wojskowych; kierunek polityki stanu średniego ze względu na kwestyę mieszkań i w. i. — Wynik obrad nie omieszkamy w swoim czasie podać do wiadomości naszych Czytelników.

**Badania lekarskie uczniów piekarskich.** Przed niedawnym czasem odniósł się miejski urząd policyjny w Ludwixburgu do urzędu gminnego tamże z propozycją, aby urządzane były kwartalne badania lekarskie uczniów i pomocników piekarskich. Rada miejska rozpatrując ten wniosek, uchwaliła urządzać nie kwartalne, ale miesięczne badania, do których ma być jeden z lekarzy przeznaczonym. Ogół majstrów piekarskich w tem mieście niechętnie przyjął tej treści uchwałę, gdyż podobna uchwała wprowadza opinię w złe wyobrażenie o majstrach, która może sądzić, że Bóg wie co za nieporządki i co za choroby gnieźdzą się w piekarniach. Wnieśli więc przeciw tej uchwale protest, motywując go tem, iż już sama ustawa nakazuje rewizyę piekarń i badania zatrudnionego w niej personalu, a więc mieszanie się policyi do takich spraw jest bezpodstawne. Zresztą my mamy kasy chorych i każdy chory uczeń natychmiast zostaje zgłoszonym.

**Jubileusz.** W tych dniach święcił w wiosce Sławkowie na Morawie 60-letni jubileusz urodzin dr. Wacław hr. Kaunitz. Nie wspominalibyśmy o tem, gdyby nie ta okoliczność, iż on pierwszy, będąc posłem, wygłosił w parlamencie wiedeńskim w r. 1894 wielką mowę, w której zwrócił uwagę rządu i parlamentu na smutny stan przemysłu piekarskiego w Austrii, i domagał się od rządu, by zaopiekował się tym stanem. Mowa jego wywołała wówczas wielkie wrażenie i liczne dysputy.

**Czy może uczeń być przyjętym równocześnie do dwóch zawodów?** Pytanie to nasunęło się z okazji następującego wypadku: Piekarz W. w T. prowadzi piekarstwo, a równocześnie handel towarów mieszanych. Przyjawszy ucznia z prowincyi zgłosił go do stowarzyszenia piekarzy jako ucznia piekarskiego. Po kilku dniach zgłosił go znowu do gremium kupieckiego, jako ucznia w handlu. Ale gremium odmówiło przyjęcia ucznia jako praktykanta z tego powodu, iż chłopiec zapisany już był w cechu piekarskim jako uczeń. Sprawa poszła do starostwa, to jednak nie dało żadnego rozstrzygnięcia. Wtedy izba handlowa wdała się w to i rozstrzygnęła, iż uczeń nie może być zatrudnionym równocześnie w dwóch różnych od siebie zawodach, albowiem: piekarstwo a handel towarów mieszanych są według ustawy przemysłowej dwa różniące się między sobą przemysły. Pierwszy jest rzemiosłem, drugi kupiectwem. Według §. 97. ust. przem. uczniem jest ten, kto do właściciela danego rzemiosła wstąpi do nauki celem wyuczenia się rękodziela (a nie rękodzieł). Według §. 99. ust. 3. tejże ustawy uczeń uczęszczać ma do szkoły dopełniającej; do jakiej zatem szkoły w takim wypadku ma uczęszczać? Według

§. 122. można wypowiedzieć stosunek ucznia do majstra, gdy uczeń zmienia naukę lub przechodzi do innego majstra. W ciągu pierwszego roku uczeń zerwawszy stosunek nauki, wstąpić do innego zawodu bez zezwolenia poprzedniego naukodawcy nie może. Po wyuczeniu ma uczeń w myśl § 104 otrzymać świadectwo. Z tych wszystkich przepisów wynika jasno, że ustawa ma na myśli tylko jeden przemysł. Należy dalej podnieść, że uczeń jest członkiem stowarzyszenia. Do którego zatem stowarzyszenia należy go zaliczyć, gdy będzie odbywał naukę w dwóch zawodach? Jeżeli ustawa żąda fachowego wyuczenia ucznia w obranym zawodzie, to należy postępować w myśl § 99 ust. przem., a niedopuszczać przyjmowania ucznia do podwójnego zawodu, gdyż w takim razie ani jednego, ani drugiego dobrze się nie wyuczy.

**Uboczne sklepy.** Na mocy noweli do ustawy przem. z 5. lutego 1907 l. 26. Dz. u. p. poczyniono znaczne ulgi przy zakładaniu filii rękodzielniczych w ten sposób, że filię taką wystarczy zgłosić do władzy przemysłowej nawet i wtedy, jeśli filię zakłada się po za obrębem miejscowości, w której główna pracownia się znajduje. Dawniej takie zgłoszenie możliwe było tylko wtedy, jeśli filię otwierano w tej samej miejscowości, w której mieści się główna pracownia, w przeciwnym razie musiano ją zgłaszać jako nowy zawód. Podobnież i przy zakładaniu filii przemysłów koncesyjonowanych, wystarczy tylko teraz pozwolenie władzy przemysłowej. Zaszło zatem pytanie, jakie opłaty stemplowe w tych razach mają być uiszczone. — Dawniej zgłoszenie o otwarciu filii w tem samym mieście, gdzie się znajduje zawód główny, stemplowano stemplem na 1. koronę, podczas gdy zgłoszenie otwarcia przemysłu podlegało skali stemplowej według liczby mieszkańców miejscowości. Ministerstwo finansów orzeczeniem z dnia 19. maja 1908 do l. 61.099 rozstrzygnęło sprawę w ten sposób, że wszystkie zgłoszenia jak wyżej wymienione, o otwarciu filii czy to wolnego przemysłu, czy koncesyjonowanego, podlegają opłacie stemplowej na 1. koronę. Natomiast zgłoszenia otwarcia filii po za obrębem miejscowości głównej siedziby przemysłu podlegają skali miejscowej według liczby mieszkańców danej miejscowości.

**Stare marki pocztowe.** Od dnia 1. listopada b. r. można używać do frankowania listów wyłącznie tylko marek nowego wydania.

Marki pocztowe poprzedniej emisji nalepione na listach po 31. października b. r. są nieważne, a listy takimi markami zaopatrzone, będą traktowane, jak listy nieopłacone.

Marki pocztowe poprzedniej emisji nieużywane, będące jeszcze po dniu 31. października b. r. w posiadaniu publiczności, mogą być w czasie od 1. listopada do 31. grudnia 1908 wymieniane we wszystkich urzędach pocztowych bezpłatnie na marki nowego wydania, zaś od 1. stycznia 1909 nadal tylko za wymianę po 1. halerzu od każdej marki.

Zaznacza się jednak wyraźnie, że powyższe postanowienia dotyczą wyłącznie marek pocztowych. Natomiast wszelkie inne znaczki pocztowe, a więc karty korespondencyjne, listy kartkowe, opaski, karty oszczędności, blankiety telegramów



kredytowanych, oraz formularze dla opłaty podatków, dawnej emisji, są nadal ważne.

**Rewizja piekarń.** Ze Stanisławawa donoszą nam: W ubiegłym tygodniu przeprowadziła komisja składająca się z komisarza pow. p. Kierskiego, lekarza pow. dr. Gołębiowskiego, fizyka miejskiego dr. Kubisztala i komisarza inspekcji przemysłowej p. Tatarczuka rewizję piekarń, mleczarni i fabryk wody sodowej.

O ile dowiedzieliśmy się znaleziono w niektórych piekarniach np. przy ulicy Sedelmajerskiej, Gołuchowskiego i Zarwańskiej niemożliwy brud i nieporządek. Są to piekarnie izraelskie. W piekarni przy ul. Gillera 1. 3 wykryto 2 wypadki tajonej od tygodnia szkarlatyny, wobec czego zamknięto ją natychmiast z urzędu. W innych piekarniach nie znaleziono żadnych braków, a jedną, co z naciskiem i radością podnieść musimy, przy ul. Lipowej należącą do p. Dr. Paszkowskiego uznano za wzorową. Tak urządzenie jej jak i wyrób pieczywa odpowiadają wszelkim wymogom higieny, dbałość o zdrowie robotników i jak największa czystość są dowodem, że właściciel świadom swych obowiązków wobec odbiorców, spełnia je jak najściślej.

**Echa strejku piekarskiego.** Dnia 17 maja b. r. wybuchł w Krakowie strajk robotników piekarskich, przy którym niektórzy czeladnicy dopuszczali się różnych karygodnych nadużyć: bili i kalczyli, tak katolickich, jak żydowskich robotników, chcących pracować, rzucili się na majstra piekarskiego p. Troczyńskiego i ciężko go pobili. Nadużycia nie uszły płazem. Prokuratora zarządziła dochodzenia karne, a po ich przeprowadzeniu oskarżyła 8 czeladników piekarskich o zbrodnię gwałtu publicznego, a trzech z nich także o kradzież... wina. Rozprawa odbyła się 20 z. m. pod przewodnictwem radcy Dra Trzaskowskiego.

Na ławie oskarżonych zasiedli czeladnicy: Jan Prokop, Wawrzyniec Frycz, Wiktor Mroziewicz, Wojciech Duszyk, Leon Żychowicz, Józef Paździor, Andrzej Jankowski. Oskarżenie wnosili zastępca prokuratora Dr. Rychlik, bronili adwokaci Drowie Rowiński, Heski, Liebermann i Drobner.

W akcie oskarżenia podano, że obwinieni pobili czeladników Zielińskiego, Lipschütza, Kurzweila, Gurbiela oraz majstra Troczyńskiego; dalej, że wybili okna w piekarniach pp. Bornsteina, Pachla i Kroka; wreszcie że na szkodę majstra Gawędzkiego skradli niektórzy z obwinionych wino i wypili je na imieninach robotnika Jaskulskiego.

Obwinieni przeważnie wypierali się winy bić czeladników, oraz majstra, na co przewodniczący zwrócił uwagę, że to nie jest po „bohaterku” bić kogoś a potem wypierać się czynu.

Na podstawie werdyktu trybunał skazał Jana Prokopa i Wojciecha Duszyka na 5 dni aresztu, Wawrzyńca Frycza i Wiktora Mrozowicza na 3 tygodnie aresztu, Stanisława Smoleńskiego i Andrzeja Jaśkowskiego na 10 dni aresztu, Józefa Paździora na 2 tygodnie aresztu. Żychowicza uwolniono od winy i kary. Oprócz Frycza i Paździora, którzy zastrzegli sobie 3 dni do namysłu, inni wyrok przyjęli.

**Nowy przyrząd do opalania pomieszczeń ropą.** W chwili kiedy szerokie zainteresowanie budzi nowo wynaleziony przyrząd do opalania

pomieszczeń ropą pana Zimy i Ski, a który przez powagę fachową w osobie pana Załozieckiego został uznany jako dobry i nadający się do użytku, w tej chwili dowiadujemy się o drugim nowo wynalezionym przyrządzie pomysłu pana Domiszewskiego, który posiada tę zaletę, że spala ropę odbenzynowaną a temsamem usuwa wątpliwości eksplozyi, następnie dokładnie spala gazy, przez co nie zanieczyszcza kanałów pieca, wreszcie dowolnie reguluje palenie — to znaczy, że ogień bez przerwy można podsycać i podtrzymywać, lub każdej chwili ugasić.

Przyrząd już zgłoszony do opatentowania. Próby przyrządu odbędą się niebawem w obecności zaproszonych gości.

Zaznaczyć tu przypada, że jeżeli przyrząd do opalania ropą da się także w piekarskich piecach zastosować, w takim razie nastanie ogromny przewrót w tej gałęzi rękodzieła. Ropa jest bowiem najtańszym materiałem palnym, o wielkiej wydajności. Ogólne zainteresowanie się wynalazkiem p. Domiszewskiego świadczy o tem, iż opalanie pieców i maszyn ropą jest kwestją niedalekiej już przyszłości. W takim razie węgiel znajdzie wielkiego konkurenta i ceny jego znacznie spadną.

**Postęp zasiewów i zbiorów w zachodniej części kraju z końcem września 1908 r.** (Komunikat Biura statystycznego c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie).

Panujące od początku miesiąca w dalszym ciągu słońce z małemi chwilowemi przerwami, przeszły w drugiej połowie miesiąca w okres więcej pogodny odznaczający się jednak chłodem. Udało się wreszcie dokończyć żniw i zbiorów zbóż jarych, które w przeszłym miesiącu w wielu okolicach na pniu jeszcze stały. Roboty polne pod siewy ozimin i same siewy doznały jednak z powodu tej niepogody, co zresztą było do przewidzenia, ogromnego opóźnienia zwłaszcza, w ziemiach gliniastych, rędzinnych i w położeniach niższych, a były i takie miejscowości, gdzie upraw dokonać zupełnie nie można było. Często z konieczności ograniczano się na jednorazowej przed-siewnej orce, często też nie można było do siewów z powodu zbytniego rozmiękczenia gleby użyć siewników. Opóźnienia doznały roboty nie tylko na obszarach dworskich, gdzie czasem brak ludzi odczuwać się dawał, lecz i u włościan a to także z powodu braku ziarna siewnego, o które starać się byli zmuszeni. Orki pod zboże jare dotychczas ledwo rozpoczęte, nawóz pod przyszłe okopowe trudno nieraz wywieść w pole.

Zasiewy ozimin, których zdołano dokonać co najwyżej w połowie z powodu panującego zimna wschodzą nierównomiernie i nie mogą się należycie rozwijać, to też stan ich ogólnie przedstawia sprawozdawcy dla pszenicy mniej jak średni, dla żyta mało co lepszy jak średni.

**Rozwiązanie organizacyi robotniczej w Czechach** Czeski „Związek robotniczy” został rozwiązany przez namiestnika z powodu anarchistycznej propagandy. W nocy z poniedziałku na wtorek odbyła się rewizja u pojedynczych członków, a głównie w redakcyi Komuny, przyczem znaleziono bogaty materiał, który skonfiskowano. Równocześnie z zawieszeniem czynności federacyi, zastanowiono



także czynności pojedynczych grup miejscowych tego zjednoczenia i dokonano tamże rewizji, przyczem również *skonfiskowano wiele ważnych pism*.

**Popieranie rękodzieła.** Onegdaj odbyło się konstytuujące posiedzenie Rady przybocznej dla popierania rękodzieła przy ministerstwie robót publicznych. Minister Gessman podniósł wielkie znaczenie tej Rady i jej zadania i poświęcił wspomnienie ś. p. Dr. Małachowskiemu.

**Jubileuszowe karty korespondencyjne.** Jak wiadomo, przygotował zarząd poczt austriackich wydanie jubileuszowych kartek korespondencyjnych. Kartki te pojawiły się w drobnej sprzedaży w dniu 18 sierpnia. Według zapowiedzi pism wie deńskich, wygląd ich zewnętrzny jest bardzo artystyczny. Na jednej stronie kartki jest portret cesarza, ryty według fotograficznego zdjęcia oraz dwa widoczki, Burgu i Schönbrunnu. Winiety motyw zasadniczy stanowią orły austriackie. W zakończeniu są cyfry 1848 i 1908 i wreszcie skrócony tytuł cesarski. Na odwrotnej stronie kartki, rozdzielonej na dwie części, znajduje się znaczek pocztowy, podobny do jubileuszowej marki za 30 h., przedstawiającej cesarza z 1848 r. Cena korespondentek wynosi 15 hal. za sztukę, a będą sprzedawane tylko w czasie od 18 sierpnia do 31 grudnia b. r.

**Zamykać szynki w niedziele i święta!** Takie hasło rozbrzmiewa jak długa i szeroka Galicya. Jest to wprowadzenie krok znaczny na drodze do otrzeźwienia — ale środek ten będzie tylko wtenczas skutkował, jeśli wszyscy poprą czynnie to żądanie. Na to nie potrzeba koniecznie ustawy, bo nie ustawa, *ale zrozumienie szkodliwości trunków* powstrzymuje od nałogowego picia.

## KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

**KOLEDZY!** Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

**Naszych Czytelników** prosimy, by towary i maszyny, jak i wszelkie zamówienia swoje uskutecznił tylko u tych firm, które się ogłaszają w naszym piśmie, gdyż są one polecenia godne.

**Od Redakcyi.** Zbliża się zima, a z nią wielu czeladników pozostaje bez pracy. Jesteśmy w możności każdemu, **bezpłatnie** postarać się o pracę, ale oczywiście poszukujący jej musi się do nas z tem zaufaniem zwrócić. Dlatego każdy czeladnik piekarski poszukujący zatrudnienia, niech nie zwleka, ale czemrychlej do nas się

zgłosi, miejscowi osobiście — lub listownie. Panów pracodawców, zwracających się do nas z prośbą o polecenie im czeladnika, prosimy w pierwszym rzędzie o dokładny adres, podanie warunków i o nadmienienie, jakiego czeladnika potrzebuje (piecowego, miszera do bułek, do chleba i t. p.) gdyż dopiero wtedy możemy dogodnego pracownika wysłać. Za następcę panowie pracodawcy płacą koronę. W razie potrzeby listownego porozumienia się prosimy zawsze załączyć markę na odpowiedź.

**Od wydawnictwa.** Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszym piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszym piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

**Cenna książka.** Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel”. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 60 hal., którą to należność można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracje, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

## NADESLANE

Poszukuje się natychmiast zdolnego, dobrze obznajomionego w swym fachu, inteligentnego **czeladnika** piekarskiego do pieczywa białego i czarnego, do większej piekarni na prowincyi. — Wiadomość w Administr. „Gazety piekarskiej“.

**Realność w Wadowicach** (dom mieszkalny, piekarnia z kompletnem urządzeniem, obszerny sklep, dwa place nadające się na skład węgla) przy głównym trakcie, blisko fabryk, 12 lat wolnych, z powodu przesiedlenia się z wolnej ręki **do sprzedania**. Wiadomość w Administracji „Gazety piekarskiej“.

Od 25. lat znana zaszczytnie firma

**MAREK FEUERSTEIN**

we LWOWIE, ul. Gródecka 59 (we własnym domu, nr. telef. 756)

poleca wszelkiego rodzaju maszyny w zakres **PIEKARSTWA** wchodzące, jakoteż i kompletne urządzenia piekarni.



Cenniki i kosztorysy bezpłatnie.





Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

..... Diamatt (w stanie płynnym) .....

..... Triastase (ekstrakt w proszku) .....

Łatwe używanie i pewny wynik.

Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słod-  
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

**Taniej**

niż świeże mleko!

**Taniej**

niż świeże mleko!

**FABRYKA**

**MLECZNEGO PROSZKU**



**G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3**

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń.

Telefon Nr. 10324.

**MLECZNY PROSZEK „GALLAK“**

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego;  
podnosi  **wydatność i wygląd pieczywa,** 

**Nie psuje się!**

Wytrzyma  
przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austry-  
ackiego związku aptekarzy do badania środ-  
ków spożywczych.

**Wolne**

od nieprzyjemnego  
zapachu i smaku!



**PŁYTY SZAMOTOWE**

najlepszej jakości firmy

\*\*\* MISCHERLING w RADEBURGU \*\*\*

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

 CENY UMIARKOWANE 



Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, iż z dniem 20 lipca b. r. otworzyłem

## NOWA PIEKARNIA „CERES“

przy ulicy Kalwaryjskiej l. 18  
w Podgórzu

w której wypiekam wszelkiego rodzaju pieczywo trzy razy dziennie.

**Tomasz Michałkiewicz.**

## Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,  
układa posadzki (herty)

**Jan Stepiński**

majster murarski  
w Podgórzu

ul. Kalwaryjska l. 58.

## PIEKARNIA

w śródmieściu, w najruchliwszym punkcie Krakowa, w pełnym ruchu, z całym urządzeniem, z raz do odstąpienia.

Wiadomość w Administracji «Gazety Piekarskiej», Garbarska 12.

## Chrystyan Rau

**Eger (Cheb) w Czechach**

ul. Szkolna, 61

dostawca urzędów rządowych,

poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

**Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.**

Najlepsze polecenia!

Najdalej idąca gwarancja!

Na składzie wszelkie części składowe radeburskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.

## Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia  
układa posadzki (herty)

**Kazimierz Stepiński**

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska 58.

## Wszelkie wyroby koszykarskie

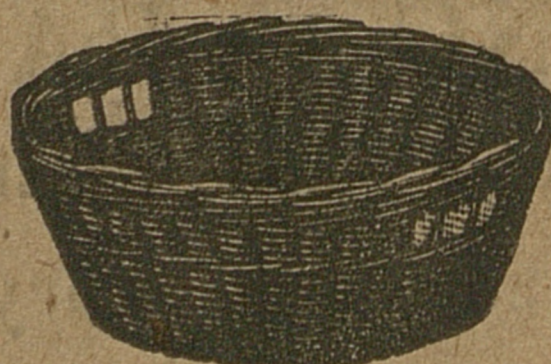
z trzciny, wikliny, słomy itp. patentowane  
dostarcza w najlepszej jakości

— po cenach umiarkowanych —

**JAN MICHALETZ, fabryka koszyków**

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.



⊙ Żądajcie cenników. ⊙





„Gazeta Piekarska“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje na cały rok 6 koron, na pół roku 3 korony, numer pojedynczy 30 halerzy. W Niemczech 6 marek, w Ameryce 3 dolary rocznie. Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy, Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10-cio halerzową. Reklamacje niezapieczone wolne są od opłaty pocztowej. Ogłoszenia umieszczamy po 40 hal. za wiersz petitowy pierwszy raz, następne po 30 hal. Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Adres: „Gazeta Piekarska“, Kraków, ul. Garbarska 1. 12.

Popierajcie przemysł krajowy!

PIERWSZA PODOLSKA FABRYKA SPIRYTUSU  
i  
DROŻDŻY PRASOWANYCH  
LUDWIKA HORODYSKIEGO  
W KOLEDZIANACH

poleca znakomite drożdże dla użytku domowego, cukierń i piekarni  
po cenie najtańszej.

Drożdże odznaczone najwyższymi nagrodami na wystawach:  
we Lwowie, Wiedniu, Berlinie, Rzymie i Paryżu.

Codziennie świeży wyrób.

Specjalne drożdże dla gorzelni



# Przegląd mączny.

Kursa pszenicy ustawicznie we wszystkich krajach idą w górę. Wskutek tego objawia się też podrożenie mąki, a to o 1 koronę. Handlarze mąką przepowiadają, iż wobec niestałej pogody, wobec rychłej zimy tegorocznej, cena produktów będzie niebywałą, szczególnie w listopadzie i grudniu. Wskazaniem by zatem było, by piekarze już teraz zaopatrywali się w mąkę na zimę, dopóki jest tańsza, gdyż nikt przewidzieć nie może, co nastąpi. Są wprawdzie tacy naiwni, którzy twierdzą, że ceny zboża i mąki muszą upaść, ale wobec nieurodzaju, a częścią wobec ważnych wypadków politycznych w ostatnich czasach wcale się to nie zapowiada.

Na rynkach światowych okazał się wielki brak mąki przedniej. Mąkę średniej jakości wywieziono w ostatnim tygodniu olbrzymią ilość do górnych Węgier, Bośni i Dalmacyi. Fakt, iż te skądinąd urodzajne kraje w tym roku muszą sprowadzać mąkę z zagranicy, wcale nie wróży spadku cen.

Zapowiada się też znaczne zredukowanie mlewa z tego powodu, iż galicyjskie zboże w tym roku zupełnie chybiło, — a cena zagranicznych zbóż są strasznie wygórowane. Notowano pszenicę na paździenik K. 12, na kwiecień K. 12·20 za 50 klgr. Pszenicę, z której można uzyskać 78 klgr. mąki, notowano w Budapeszcie K. 12·20 za 50 kl. Syndykat Towarzystw Rolniczych w Krakowie przesyła nam następujący komunikat:

Notowania zagraniczne są wysokie, i zdawałoby się, że *hausa* na rynkach monarchii powinna wziąć górę. Spodziewaćby się tego można tem więcej, że zaofiarowanie gotowego zboża na Węgrzech jest małe, a stan dróg wodnych, z powodu posuchy, niekorzystny dla transportu. Jeżeli mimo to ceny Pesztu i Wiednia raczej przeciwną wskazują w ostatnich dniach tendencję, to z powodu tego należy szukać w ogólnych skargach młynarzy na stały odyt mąki, jak również w tem, że pogłoski wojenne wcale nie znajdują w sferach kupieckich posłuchu i żadnego znaczenia nie wywierają. Nasz targ dzisiejszy odbył się w usposobieniu spokojnem, a wobec małego zaofiarowania, chęć kupna była dobra, ceny zaś utrzymały się z łatwością.

Sprzedawano: Pszenicę białą 10·25 do 10·65 K., czerwoną 10·25 do 11·50 K., uszkodzoną 8·75 do 9·75 K., żyto od 9·25 do 10 K., otręby pszenne 5·60 — 5·90 K., otręby żytnie 5·50 — 5·80 K. wszystko za 50 klgr.

W Budapeszcie sprzedawano: Pszenica na paździenik 11·91 — 11·92, na kwiecień 12·06 —

12·07 K., żyto na paździenik 9·71—9·72, na kwiecień 10·06— 10·07. Wszystko za 50 klgr.

Budapeszteńskie młyny notują następujące ceny mąki, za 50 klgr.

Mąka pszeniczna:

Nr. 0 od K. 17 90 do 18 40. Nr. 1 od K. 17 50 do 18 00. Nr. 2 od K. 17·10 do 17 60 Nr. 3 od K. 16·70 do 17·30 Nr. 4 od K. 16 40 do 17·10 Nr. 5 od K. 16·10 do 16·90 Nr. 6 od K. 15 70 do 16·30 Nr. 7 od K. 14·20 do 15·30 Nr. 7  $\frac{1}{2}$  od K. 13·50 do 14·00 Nr. 7  $\frac{3}{4}$  od K. 10·80 do 12 50 Nr. 8 od K. 8 do 8 20.

Mąka żytnia:

Nr. 0—15 70 Nr.  $\frac{1}{2}$ —15·20 Nr. 1—14 76 Nr.  $\frac{1}{3}$ —13 20 Nr. 2—11·60 Nr. 3—9 50.

Tendencja ustawicznie silna, ceny jeszcze pójdą w górę. Zapotrzebowanie znaczne, chęć kupna ożywiona.

## Wyższe ceny, czy mniejsza waga?

Amerykańska „Bakers-Review“ („Przegląd piekarski“) zamieszcza pod powyższym tytułem szereg uwag. Ponieważ uwagi te odpowiadają w zupełności stosunkom galicyjskim, przeto warto by zapoznać się z tem, co pisze wspomniany wyżej organ amerykańskich majstrów piekarskich.

Stosunki w Ameryce niemal takie same jak u nas. Mąka w ostatnich latach podskoczyła tam niemal o 6 koron na 100 kilogramów, płaca robotnicza podwyższona znacznie; taksamo ceny węgla, masła, maku, drożdży, środków pomocniczych itp. znacznie podrożały. Wszystkie artykuły potrzebne dla piekarza w codziennem życiu tak samo zdrożały. We wszystkich pismach amerykańskich dają się słyszeć skargi tamtejszych piekarzy na mały i lichy zarobek. W ostatnich czasach nawet piekarze amerykańscy ogłosili w pismach europejskich odezwę, aby nasi piekarze nie jechali tam, gdyż zapanowały tam niemożliwe stosunki. Pomimo olbrzymich wkładów jest wielu piekarzy, którzy na swoje utrzymanie nie mogą zarobić.

Wobec tego wszyscy piekarze we większych miastach złączyli się w stowarzyszenia, aby uratować egzystencję pojedynczych majstrów. Jako zasadę postawiono, że piekarz jest jeszcze za mało wyszkolonym pod względem kupiectwa, i bez łączenia się w większe towarzystwa nie mógłby się utrzymać a przynajmniej nie uzyskałby odpowiedniego cennika. Ci piekarze, którzy mają jeszcze zmysł handlowy, sami obstać nie mogą, gdyż są zawsze otoczeni innymi piekarzami, którzy źle rachują swoje przychody i rozchody, a spostrzegają się dopiero wówczas, gdy już w kasie braknie pieniędzy na zapłacenie mąki, a więc wtedy, gdy już ich egzystencja jest zagrożoną. — I wtedy właśnie przychodzą do tego przekonania, że czyniąc konkurencję innym piekarzom przez tańsze sprzedawanie towaru, sami na tem najgorzej wyszli. Potem się dopiero podnosi krzyk, wielu by chciało złe naprawić, ale często bywa już za późno.



Te same stosunki, co u nas. Autor artykułu cytowanego jest zdania, że pod żadnymi warunkami nie można wyrabiać mniejszego chleba, przeciwnie, powinno się w danym razie podnieść cenę. Jeżeliby się przy obecnej drożyznie odpowiednio chleb zmniejszyło, to trzeba by go o jakie 25% zmniejszyć, aby wyjść na swoje. Musimy dojść do tego, aby cena chleba mogła być zmienianą odpowiednio do ceny materiału surowego, jak każdy inny towar.

Żaden kupiec nie powstydzi się podnieść ceny cukru jeżeli on go drożej z fabryki kupi. Szewc podniesie cenę obóvia, jeżeli skóra podrożeje. Rzeźnik tak samo podniesie cenę mięsa, jeżeli bydło drogie. Słowem bierzmy jakikolwiek artykuł handlowy, cena jego pójdzie w górę, jeśli surowy materiał, z którego dany artykuł pochodzi, podrożeje. Dlategoż zatem piekarz nie ma podnosić ceny pieczywa, skoro rolnicy i handlarze zbożem podnoszą ceny zboża a składy mąki czynią to samo? Jedyną przeszkodą w tem jest to, że wielu piekarzy nie umie liczyć. Gdyby piekarze mieli także kupiecki zmysł, to by z pewnością spróbowali uczynić tak, jak wyżej powiedziano — i wliczyliby chleb do artykułów takich samych, jak tych, których cena dowolnie się podnosi lub zniża.

Nie możemy zaprzeczyć, że w wywodach amerykańskiego piekarza leży wielka prawda, i polscy piekarze powinni się również do tego zastosować.

U nas jednak pod tym względem panują inne prądy i nie wszędzie zdanie amerykańskiego piekarza dałoby się zastosować. Chcąc jednak poznać ducha wśród naszych piekarzy, zapytujemy się, jak zapatrują się na wywody powyższe? Odpowiedzi zamieścimy w numerze.

## MAŁY FEILETON.

### JAK RÓŻNE NARODY CHLEB PIEKĄ.

Jak smacznym jest nasz pszeniczny chlebuś, albo nasza bułeczka. Nie do uwierzenia jednak, jaki chleb spożywają mieszkańcy ziemi w różnych krajach na świecie. Zaczniemy od naszego kraju. Wiadomo, że u nas Bojki i Huculi pieką przeważnie placki owsiane, z mąki mielonej na żarnach. Gdy te placki szczerstwieją, maczają je w wodzie. Rusini spożywają chleb żytni razowy, dalej kukurudziany, jęczmienny z domieszką tartych ziemniaków. Tylko na większe uroczystości kościelne lub rodzinne wypiekają chleby z pyłowanej mąki pszenicznej. Pieką też chleb z tartych jabłek, a nawet ze suszonych, a następnie zmielonych żołądź. Bób i fasola odgrywa również ważną rolę w pieczeniu. Tak zwane chleby morawskie pieczone są z żytniej mąki z domieszką bobowej. W czasie głodu pieczono w Galicyi chleb z otręb, a nawet ze siewki.

W okolicach Prądnika koło Krakowa znane są chleby mazurskie, wielkich rozmiarów. Jak mieszkańcy tamtejsi celują w wypiekaniu chleba świadczy fakt, iż na wystawie we Lwowie w roku 1894 znajdował się bochenek chleba nadesłany

z Prądnika, a wypieczony z całego korca mąki. Znanie są też w Galicyi, szczególnie we Lwowie, chleby kulikowski i żółkiewski. Pierwszy znany jest pod nazwą żydowskiego, gdyż przeważnie żydzi go wypiekają i żydzi go spożywają. Drugi odznacza się tem, iż piecze się go z razowej mąki pszenicznej z silną domieszką tłuczonego kminku.

Bułki w Galicyi spożywane są różnej nazwy i różnego typu. Prawdziwe polskie bułki mają kształt podłużny, są wypiekane z mąki pszenicznej przedniego gatunku. Dalej idą wiedeńskie, czyli tak zwane Kajzerki, bułki warszawskie, parówki itp. Podobnie rogalki lub rożki mają różny kształt i nazwę. Wszystkie te gatunki są wypiekane z najpiękniejszej mąki pszenicznej, z dodaniem masła, mleka, cukru i innych przypraw.

Powszechnie też po miastach galicyjskich spożywanym bywa tak zwany chleb Grahama. — Pierwszy zaczął go piec amerykański lekarz i piekarz zarazem, dr. Graham, i od niego chleb ten ma nazwę. Ostatnie jednak badania zakładu wiedeńskiego wykazują, iż chleb ten nie posiada tych własności zdrowotnych i substancji proteiновых, ile mu przypisywano.

Zamieszkali w Galicyi Niemcy pieką przeważnie wielkie, kilkukilogramowe bochenki z własnej mąki żytniej. Zaczyniają pyłowaną, a mieszą razową. Chleb ten może dłuższy czas wytrwać.

W wielu okolicach na Mazowszu galicyjskiem wypiekają pulchne placki z mąki pszenicznej, a we środku dają silną zaprawę szafranu. U Rusinów w jesieni świąteczną potrawą są duże placki z żarowej mąki żytniej lub pszenicznej, wewnątrz z kapustą i ziemniakami, wypiekane. Nie wspomniamy tu o pieczywie luksusowem, względnie świątecznem, gdyż jest ono właściwością wszystkich ludów w Austrii zamieszkających, zresztą nie należy ono do „chleba powszedniego“. (Dok. nast.)

### DROBIAZGI I POUCZENIA.

II. Kongres stanu średniego, jaki w pierwszych dniach zeszłego miesiąca obradował we Wiedniu, miał doniosłe znaczenie dla całego stanu rękodzielniczego. Wprawdzie specjalnie dla nas piekarzy nie powzięto żadnych uchwał, ale w ogólności uchwały kongresu są decydujące.

Kongresy stanu średniego biorą swój początek w Brukseli, gdzie zorganizowane już rękodzielnictwo belgijskie postanowiło stworzyć międzynarodowy związek, którego zadaniem jest zwoływanie co kilka lat kongresy w większych miastach Europy, na których omawiane mają być kwestye, dotyczące ruchu rękodzielniczego w Europie i rozpatrywanie potrzeb stanu średniego. — Tegoroczny kongres odbył się we Wiedniu ze względu na to, iż inicjatorem jego było nowo utworzone ministerstwo pracy. Wszystkie narodowości europejskie wysłały swoich delegatów, którzy podzielili się na sekcye. Przez 4. dni trwały obrady, a wynik ich ogłoszonym zostanie później, gdyż prace w poszczególnych komisjach nie zostały na czas wykończone.



Z ważniejszych spraw, mających zasadnicze znaczenie dla naszego rękodziela, poruszono sprawy: zawodowe wykształcenie średnich producentów i wyposażenie ich w tego rodzaju środki pomocnicze, które wzmogłyby ich zdolność konkurencyjną; ochrona lokalnego przemysłu domowego; organizacja działalności stowarzyszeń gospodarczych handlowych, ze szczególnem uwzględnieniem dostaw wojskowych; kierunek polityki stanu średniego ze względu na kwestyę mieszkań i w. i. — Wynik obrad nie omieszkamy w swoim czasie podać do wiadomości naszych Czytelników.

**Badania lekarskie uczniów piekarskich.** Przed niedawnym czasem odniósł się miejski urząd policyjny w Ludwixburgu do urzędu gminnego tamże z propozycją, aby urządzane były kwartalne badania lekarskie uczniów i pomocników piekarskich. Rada miejska rozpatrując ten wniosek, uchwaliła urządzać nie kwartalne, ale miesięczne badania, do których ma być jeden z lekarzy przeznaczonym. Ogół majstrów piekarskich w tem mieście niechętnie przyjął tej treści uchwałę, gdyż podobna uchwała wprowadza opinię w złe wyobrażenie o majstrach, która może sądzić, że Bóg wie co za nieporządki i co za choroby gnieźdzą się w piekarniach. Wnieśli więc przeciw tej uchwale protest, motywując go tem, iż już sama ustawa nakazuje rewizyę piekarń i badania zatrudnionego w niej personalu, a więc mieszanie się policyi do takich spraw jest bezpodstawne. Zresztą my mamy kasy chorych i każdy chory uczeń natychmiast zostaje zgłoszonym.

**Jubileusz.** W tych dniach święcił w wiosce Sławkowie na Morawie 60-letni jubileusz urodzin dr. Wacław hr. Kaunitz. Nie wspominalibyśmy o tem, gdyby nie ta okoliczność, iż on pierwszy, będąc posłem, wygłosił w parlamencie wiedeńskim w r. 1894 wielką mowę, w której zwrócił uwagę rządu i parlamentu na smutny stan przemysłu piekarskiego w Austrii, i domagał się od rządu, by zaopiekował się tym stanem. Mowa jego wywołała wówczas wielkie wrażenie i liczne dysputy.

**Czy może uczeń być przyjętym równocześnie do dwóch zawodów?** Pytanie to nasunęło się z okazji następującego wypadku: Piekarz W. w T. prowadzi piekarstwo, a równocześnie handel towarów mieszanych. Przyjawszy ucznia z prowincyi zgłosił go do stowarzyszenia piekarzy jako ucznia piekarskiego. Po kilku dniach zgłosił go znowu do gremium kupieckiego, jako ucznia w handlu. Ale gremium odmówiło przyjęcia ucznia jako praktykanta z tego powodu, iż chłopiec zapisany już był w cechu piekarskim jako uczeń. Sprawa poszła do starostwa, to jednak nie dało żadnego rozstrzygnięcia. Wtedy izba handlowa wdała się w to i rozstrzygnęła, iż uczeń nie może być zatrudnionym równocześnie w dwóch różnych od siebie zawodach, albowiem: piekarstwo a handel towarów mieszanych są według ustawy przemysłowej dwa różniące się między sobą przemysły. Pierwszy jest rzemiosłem, drugi kupiectwem. Według §. 97. ust. przem. uczniem jest ten, kto do właściciela danego rzemiosła wstąpi do nauki celem wyuczenia się rękodziela (a nie rękodzieł). Według §. 99. ust. 3. tejże ustawy uczeń uczęszczać ma do szkoły dopełniającej; do jakiej zatem szkoły w takim wypadku ma uczęszczać? Według

§. 122. można wypowiedzieć stosunek ucznia do majstra, gdy uczeń zmienia naukę lub przechodzi do innego majstra. W ciągu pierwszego roku uczeń zerwawszy stosunek nauki, wstąpić do innego zawodu bez zezwolenia poprzedniego naukodawcy nie może. Po wyuczeniu ma uczeń w myśl § 104 otrzymać świadectwo. Z tych wszystkich przepisów wynika jasno, że ustawa ma na myśli tylko jeden przemysł. Należy dalej podnieść, że uczeń jest członkiem stowarzyszenia. Do którego zatem stowarzyszenia należy go zaliczyć, gdy będzie odbywał naukę w dwóch zawodach? Jeżeli ustawa żąda fachowego wyuczenia ucznia w obranym zawodzie, to należy postępować w myśl § 99 ust. przem., a niedopuszczać przyjmowania ucznia do podwójnego zawodu, gdyż w takim razie ani jednego, ani drugiego dobrze się nie wyuczy.

**Uboczne sklepy.** Na mocy noweli do ustawy przem. z 5. lutego 1907 l. 26. Dz. u. p. poczyniono znaczne ulgi przy zakładaniu filii rękodzielniczych w ten sposób, że filię taką wystarczy zgłosić do władzy przemysłowej nawet i wtedy, jeśli filię zakłada się po za obrębem miejscowości, w której główna pracownia się znajduje. Dawniej takie zgłoszenie możliwe było tylko wtedy, jeśli filię otwierano w tej samej miejscowości, w której mieści się główna pracownia, w przeciwnym razie musiano ją zgłaszać jako nowy zawód. Podobnie i przy zakładaniu filii przemysłów koncesjonowanych, wystarczy tylko teraz pozwolenie władzy przemysłowej. Zaszło zatem pytanie, jakie opłaty stemplowe w tych razach mają być uiszczone. — Dawniej zgłoszenie o otwarciu filii w tem samym mieście, gdzie się znajduje zawód główny, stemplowano stemplem na 1. koronę, podczas gdy zgłoszenie otwarcia przemysłu podlegało skali stemplowej według liczby mieszkańców miejscowości. Ministerstwo finansów orzeczeniem z dnia 19. maja 1908 do l. 61.099 rozstrzygnęło sprawę w ten sposób, że wszystkie zgłoszenia jak wyżej wymienione, o otwarciu filii czy to wolnego przemysłu, czy koncesjonowanego, podlegają opłacie stemplowej na 1. koronę. Natomiast zgłoszenia otwarcia filii po za obrębem miejscowości głównej siedziby przemysłu podlegają skali miejscowej według liczby mieszkańców danej miejscowości.

**Stare marki pocztowe.** Od dnia 1. listopada b. r. można używać do frankowania listów wyłącznie tylko marek nowego wydania.

Marki pocztowe poprzedniej emisji nalepione na listach po 31. października b. r. są nieważne, a listy takimi markami zaopatrzone, będą traktowane, jak listy nieopłacone.

Marki pocztowe poprzedniej emisji nieużywane, będące jeszcze po dniu 31. października b. r. w posiadaniu publiczności, mogą być w czasie od 1. listopada do 31. grudnia 1908 wymieniane we wszystkich urzędach pocztowych bezpłatnie na marki nowego wydania, zaś od 1. stycznia 1909 nadal tylko za wymianę po 1. halerzu od każdej marki.

Zaznacza się jednak wyraźnie, że powyższe postanowienia dotyczą wyłącznie marek pocztowych. Natomiast wszelkie inne znaczki pocztowe, a więc karty korespondencyjne, listy kartkowe, opaski, karty oszczędności, blankiety telegramów



kredytowanych, oraz formularze dla opłaty podatków, dawnej emisji, są nadal ważne.

**Rewizja piekarń.** Ze Stanisławawa donoszą nam: W ubiegłym tygodniu przeprowadziła komisja składająca się z komisarza pow. p. Kierskiego, lekarza pow. dr. Gołębiowskiego, fizyka miejskiego dr. Kubisztala i komisarza inspekcji przemysłowej p. Tatarczuka rewizję piekarń, mleczarni i fabryk wody sodowej.

O ile dowiedzieliśmy się znaleziono w niektórych piekarniach np. przy ulicy Sedelmajerskiej, Gołuchowskiego i Zarwańskiej niemożliwy brud i nieporządek. Są to piekarnie izraelskie. W piekarni przy ul. Gillera 1. 3 wykryto 2 wypadki tajonej od tygodnia szkarlatyny, wobec czego zamknięto ją natychmiast z urzędu. W innych piekarniach nie znaleziono żadnych braków, a jedną, co z naciskiem i radością podnieść musimy, przy ul. Lipowej należącą do p. Dr. Paszkowskiego uznano za wzorową. Tak urządzenie jej jak i wyrób pieczywa odpowiadają wszelkim wymogom higieny, dbałość o zdrowie robotników i jak największa czystość są dowodem, że właściciel świadom swych obowiązków wobec odbiorców, spełnia je jak najściślej.

**Echa strejku piekarskiego.** Dnia 17 maja b. r. wybuchł w Krakowie strajk robotników piekarskich, przy którym niektórzy czeladnicy dopuszczali się różnych karygodnych nadużyć: bili i kalczyli, tak katolickich, jak żydowskich robotników, chcących pracować, rzucili się na majstra piekarskiego p. Troczyńskiego i ciężko go pobili. Nadużycia nie uszły płazem. Prokuratora zarządziła dochodzenia karne, a po ich przeprowadzeniu oskarżyła 8 czeladników piekarskich o zbrodnię gwałtu publicznego, a trzech z nich także o kradzież... wina. Rozprawa odbyła się 20 z. m. pod przewodnictwem radcy Dra Trzaskowskiego.

Na ławie oskarżonych zasiedli czeladnicy: Jan Prokop, Wawrzyniec Frycz, Wiktor Mroziewicz, Wojciech Duszyk, Leon Żychowicz, Józef Paździor, Andrzej Jankowski. Oskarżenie wnosili zastępca prokuratora Dr. Rychlik, bronili adwokaci Drowie Rowiński, Heski, Liebermann i Drobner.

W akcie oskarżenia podano, że obwinieni pobili czeladników Zielińskiego, Lipschütza, Kurzweila, Gurbiela oraz majstra Troczyńskiego; dalej, że wybili okna w piekarniach pp. Bornsteina, Pachla i Kroka; wreszcie że na szkodę majstra Gawędzkiego skradli niektórzy z obwinionych wino i wypili je na imieninach robotnika Jaskulskiego.

Obwinieni przeważnie wypierali się winy bić czeladników, oraz majstra, na co przewodniczący zwrócił uwagę, że to nie jest po „bohaterku” bić kogoś a potem wypierać się czynu.

Na podstawie werdyktu trybunał skazał Jana Prokopa i Wojciecha Duszyka na 5 dni aresztu, Wawrzyńca Frycza i Wiktora Mrozowicza na 3 tygodnie aresztu, Stanisława Smoleńskiego i Andrzeja Jaśkowskiego na 10 dni aresztu, Józefa Paździora na 2 tygodnie aresztu. Żychowicza uwolniono od winy i kary. Oprócz Frycza i Paździora, którzy zastrzegli sobie 3 dni do namysłu, inni wyrok przyjęli.

**Nowy przyrząd do opalania pomieszczeń ropą.** W chwili kiedy szerokie zainteresowanie budzi nowo wynaleziony przyrząd do opalania

pomieszczeń ropą pana Zimy i Ski, a który przez powagę fachową w osobie pana Załozieckiego został uznany jako dobry i nadający się do użytku, w tej chwili dowiadujemy się o drugim nowo wynalezionym przyrządzie pomysłu pana Domiszewskiego, który posiada tę zaletę, że spala ropę odbenzynowaną a temsamem usuwa wątpliwości eksplozyi, następnie dokładnie spala gazy, przez co nie zanieczyszcza kanałów pieca, wreszcie dowolnie reguluje palenie — to znaczy, że ogień bez przerwy można podsycać i podtrzymywać, lub każdej chwili ugasić.

Przyrząd już zgłoszony do opatentowania. Próby przyrządu odbędą się niebawem w obecności zaproszonych gości.

Zaznaczyć tu przypada, że jeżeli przyrząd do opalania ropą da się także w piekarskich piecach zastosować, w takim razie nastanie ogromny przewrót w tej gałęzi rękodzieła. Ropa jest bowiem najtańszym materiałem palnym, o wielkiej wydajności. Ogólne zainteresowanie się wynalazkiem p. Domiszewskiego świadczy o tem, iż opalanie pieców i maszyn ropą jest kwestją niedalekiej już przyszłości. W takim razie węgiel znajdzie wielkiego konkurenta i ceny jego znacznie spadną.

**Postęp zasiewów i zbiorów w zachodniej części kraju z końcem września 1908 r.** (Komunikat Biura statystycznego c. k. Towarzystwa rolniczego w Krakowie).

Panujące od początku miesiąca w dalszym ciągu słońce z małemi chwilowemi przerwami, przeszły w drugiej połowie miesiąca w okres więcej pogodny odznaczający się jednak chłodem. Udało się wreszcie dokończyć żniw i zbiorów zbóż jarych, które w przeszłym miesiącu w wielu okolicach na pniu jeszcze stały. Roboty polne pod siewy ozimin i same siewy doznały jednak z powodu tej niepogody, co zresztą było do przewidzenia, ogromnego opóźnienia zwłaszcza, w ziemiach gliniastych, rędzinnych i w położeniach niższych, a były i takie miejscowości, gdzie upraw dokonać zupełnie nie można było. Często z konieczności ograniczano się na jednorazowej przed-siewnej orce, często też nie można było do siewów z powodu zbyt dużego rozmiękczenia gleby użyć siewników. Opóźnienia doznały roboty nie tylko na obszarach dworskich, gdzie czasem brak ludzi odczuwać się dawał, lecz i u włościan a to także z powodu braku ziarna siewnego, o które starać się byli zmuszeni. Orki pod zboże jare dotychczas ledwo rozpoczęte, nawóz pod przyszłe okopowe trudno nieraz wywieźć w pole.

Zasiewy ozimin, których zdołano dokonać co najwyżej w połowie z powodu panującego zimna wschodzą nierównomiernie i nie mogą się należycie rozwijać, to też stan ich ogólnie przedstawia sprawozdawcy dla pszenicy mniej jak średni, dla żyta mało co lepszy jak średni.

**Rozwiązanie organizacyi robotniczej w Czechach** Czeski „Związek robotniczy” został rozwiązany przez namiestnika z powodu anarchistycznej propagandy. W nocy z poniedziałku na wtorek odbyła się rewizja u pojedynczych członków, a głównie w redakcyi Komuny, przyczem znaleziono bogaty materiał, który skonfiskowano. Równocześnie z zawieszeniem czynności federacyi, zastanowiono



także czynności pojedynczych grup miejscowych tego zjednoczenia i dokonano tamże rewizji, przyczem również *skonfiskowano wiele ważnych pism*.

**Popieranie rękodzieła.** Onegdaj odbyło się konstytuujące posiedzenie Rady przybocznej dla popierania rękodzieła przy ministerstwie robót publicznych. Minister Gessman podniósł wielkie znaczenie tej Rady i jej zadania i poświęcił wspomnienie ś. p. Dr. Małachowskiemu.

**Jubileuszowe karty korespondencyjne.** Jak wiadomo, przygotował zarząd poczt austriackich wydanie jubileuszowych kartek korespondencyjnych. Kartki te pojawiły się w drobnej sprzedaży w dniu 18 sierpnia. Według zapowiedzi pism wie deńskich, wygląd ich zewnętrzny jest bardzo artystyczny. Na jednej stronie kartki jest portret cesarza, ryty według fotograficznego zdjęcia oraz dwa widoczki, Burgu i Schönbrunnu. Winiety motyw zasadniczy stanowią orły austriackie. W zakończeniu są cyfry 1848 i 1908 i wreszcie skrócony tytuł cesarski. Na odwrotnej stronie kartki, rozdzielonej na dwie części, znajduje się znaczek pocztowy, podobny do jubileuszowej marki za 30 h., przedstawiającej cesarza z 1848 r. Cena korespondentek wynosi 15 hal. za sztukę, a będą sprzedawane tylko w czasie od 18 sierpnia do 31 grudnia b. r.

**Zamykać szynki w niedziele i święta!** Takie hasło rozbrzmiewa jak długa i szeroka Galicya. Jest to wprowadzenie krok znaczny na drodze do otrzeźwienia — ale środek ten będzie tylko wtenczas skutkował, jeśli wszyscy poprą czynnie to żądanie. Na to nie potrzeba koniecznie ustawy, bo nie ustawa, *ale zrozumienie szkodliwości trunków* powstrzymuje od nałogowego picia.

## KOMUNIKATY REDAKCYJNE.

**KOLEDZY!** Rozszerzajcie nasze pismo, które broni waszych interesów. Jednajcie nam nowych czytelników. Podawajcie adresy znajomych kolegów. — Niech nie ma w Polsce piekarza, któryby nie był czytelnikiem własnego organu.

**Naszych Czytelników** prosimy, by towary i maszyny, jak i wszelkie zamówienia swoje uskutecznił tylko u tych firm, które się ogłaszają w naszym piśmie, gdyż są one polecenia godne.

**Od Redakcyi.** Zbliża się zima, a z nią wielu czeladników pozostaje bez pracy. Jesteśmy w możności każdemu, **bezpłatnie** postarać się o pracę, ale oczywiście poszukujący jej musi się do nas z tem zaufaniem zwrócić. Dlatego każdy czeladnik piekarski poszukujący zatrudnienia, niech nie zwleka, ale czemrychlej do nas się

zgłosi, miejscowi osobiście — lub listownie. Panów pracodawców, zwracających się do nas z prośbą o polecenie im czeladnika, prosimy w pierwszym rzędzie o dokładny adres, podanie warunków i o nadmienienie, jakiego czeladnika potrzebuje (piecowego, miszera do bułek, do chleba i t. p.) gdyż dopiero wtedy możemy dogodnego pracownika wysłać. Za następcę panowie pracodawcy płacą koronę. W razie potrzeby listownego porozumienia się prosimy zawsze załączyć markę na odpowiedź.

**Od wydawnictwa.** Kolegów naszych upraszamy o nadsyłanie nam wiadomości z kraju, dotyczących ruchu piekarskiego jak zarazem o podanie nam adresów swych znajomych majstrów, byśmy mogli im numera okazowe wysłać.

Panów młynarzy prosimy o podawanie nam cen mąki w odnośnych miejscowościach, celem zamieszczenia ich bezpłatnie w naszym piśmie.

Zawiadamiamy, iż egzemplarze nowej ustawy przemysłowej już nadeszły i są do nabycia po 3 korony nieoprawione.

Biuro pracy, wprowadzone przy naszym piśmie, dostarcza robotnikom pracę bez wynagrodzenia, zaś p. kolegom majstrom polecamy robotników za wynagrodzeniem 1 korony.

Wszystkich Kolegów, którzy zwracają się do nas z zapytaniem w swoich interesach prosimy zawsze o załączenie marki na odpowiedź listowną.

**Cenna książka.** Nakładem Cechu piekarzy krakowskich wyszła interesująca książka pod tytułem: „Cech piekarzy krakowskich w czasie Rzeczypospolitej polskiej. Na podstawie ksiąg i dokumentów tego cechu tłumaczył dr. Franciszek Bardel”. Ciekawy ten wyciąg ze starodawnych dokumentów cechowych opisuje wiernie życie piekarzy w czasach średniowiecznych i współczesnych. Książeczka ta jest do nabycia w naszej Administracji po cenie 60 hal., którą to należność można przesyłać w znaczkach pocztowych po 10 h. W książeczce tej mieszczą się ilustracje, przedstawiające starodawne zabytki krakowskiego cechu piekarzy.

## NADESLANE

Poszukuje się natychmiast zdolnego, dobrze obznajomionego w swym fachu, inteligentnego **czeladnika** piekarskiego do pieczywa białego i czarnego, do większej piekarni na prowincyi. — Wiadomość w Administr. „Gazety piekarskiej”.

**Realność w Wadowicach** (dom mieszkalny, piekarnia z kompletnem urządzeniem, obszerny sklep, dwa place nadające się na skład węgla) przy głównym trakcie, blisko fabryk, 12 lat wolnych, z powodu przesiedlenia się z wolnej ręki **do sprzedania**. Wiadomość w Administracji „Gazety piekarskiej”.

Od 25. lat znana zaszczytnie firma

**MAREK FEUERSTEIN**

we LWOWIE, ul. Gródecka 59 (we własnym domu, nr. telef. 756)

poleca wszelkiego rodzaju maszyny w zakres **PIEKARSTWA** wchodzące, jakoteż i kompletne urządzenia piekarni.



Cenniki i kosztorysy bezpłatnie.





Na całym świecie są rozpowszechnione i bardzo cenione

..... Diamatt (w stanie płynnym) .....

..... Triastase (ekstrakt w proszku) .....

Łatwe używanie i pewny wynik.

Wielka zaoszczędność w materyale, czasie i robocie.

Jedyny wyrób: Pierwsza Wiedeńska eksportowa fabryka słod-  
Hauser & Sobotka w Stadlau koło Wiednia.

**Taniej**

niż świeże mleko!

**Taniej**

niż świeże mleko!

**FABRYKA**

**MLECZNEGO PROSZKU**



**G. HAMBURGER, WIEDEŃ III/3**

Prawa ulica kolejowa 16 (Rechte Bahngasse 16)

Adres dla depesz: „Trockenmilch“ — Wiedeń.

Telefon Nr. 10324.

**MLECZNY PROSZEK „GALLAK“**

Najlepsze konserwy obecnej doby, uzyskane przez suszenie najlepszego mleka alpejskiego;  
podnosi  **wydatność i wygląd pieczywa,** 

**Nie psuje się!**

Wytrzyma  
przez lat kilka!

Pod stałym nadzorem powszechnego austry-  
ackiego związku aptekarzy do badania środ-  
ków spożywczych.

**Wolne**

od nieprzyjemnego  
zapachu i smaku!

**PŁYTY SZAMOTOWE**

najlepszej jakości firmy

\*\*\* MISCHERLING w RADEBURGU \*\*\*

wielkie na spód pieców i małe do sklepień, — poleca

LEON BAŁUK, główny zastępca fabryk, Kraków, Garbarska 12.

 CENY UMIARKOWANE 



Niniejszem mam zaszczyt zawiadomić, iż z dniem 20 lipca b. r. otworzyłem

## NOWA PIEKARNIA „CERES“

przy ulicy Kalwaryjskiej l. 18  
w Podgórzu

w której wypiekam wszelkiego rodzaju pieczywo trzy razy dziennie.

**Tomasz Michałkiewicz.**

## Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia,  
układa posadzki (herty)

**Jan Stepiński**

majster murarski  
w Podgórzu

ul. Kalwaryjska l. 58.

## PIEKARNIA

w śródmieściu, w najruchliwszym punkcie Krakowa, w pełnym ruchu, z całym urządzeniem, z raz do odstąpienia.

Wiadomość w Administracji „Gazety Piekarskiej”, Garbarska 12.

## Chrystyan Rau

**Eger (Cheb) w Czechach**

ul. Szkolna, 61

dostawca urzędów rządowych,

poleca się Szanownym Panom Majstrom piekarskim i interesantom.

**Budowa, przebudowa i naprawa pieców wszelkiego systemu.**

Najlepsze polecenia!

Najdalej idąca gwarancja!

Na składzie wszelkie części składowe radeburskich płyt hertowych na spód i do sklepień itd.

Zastępcy we wszystkich większych miejscowościach poszukiwani.

Katalogi i cenniki na żądanie gratis.

## Piece piekarskie

buduje, przebudowuje, naprawia  
układa posadzki (herty)

**Kazimierz Stepiński**

majster murarski

w Podgórzu

ul. Kalwaryjska 58.

## Wszelkie wyroby koszykarskie

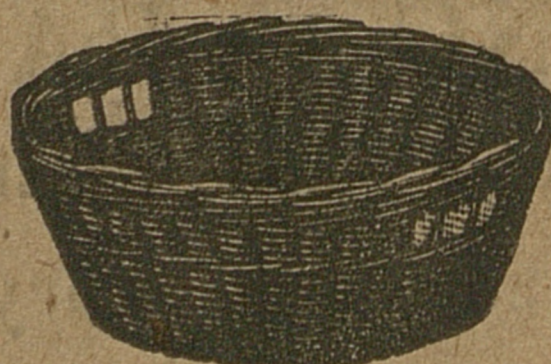
z trzciny, wikliny, słomy itp. patentowane  
dostarcza w najlepszej jakości

— po cenach umiarkowanych —

**JAN MICHALETZ, fabryka koszyków**

Wiedeń XIV,

ulica Benedykta Schelingera 18.



⊙ Żądajcie cenników. ⊙